INSYNC™

ダッチコーヒードリッパー

# 水出しコーヒーメーカー

WCD-5
5〜6人用
600cc

# 【取扱説明書】

この度は、お買い上げ誠にありがとうございます。製品を正しくご使用いただくために、本説明書を必ずお読みください。また、大切に保管してください。

【注意】⚠
・本来の目的以外の用途に使用しないでください。
・本製品はガラス製品です。取り扱いには十分注意してください。
・子供の手の届かない場所で、使用・保管してください。
・ガラスは直火にかけないでください。

【お手入れ方法】
・使用後は、各部（フレーム以外）を中性洗剤で水洗いし、よく乾燥させてください。
・本体フレームは、天然木およびMDFでできております。水分・湿気を避けて保管してください。また、水がかかったときは、速やかに拭き取ってください。ひび割れおよび変形の原因となります。
・部品等のお申し込みは、弊社ホームページにてお承り致します。
お気軽にお問い合わせくださいませ。
ホームページアドレス　http://www.be-s.co.jp/
※消耗品である丸型濾紙は、コーヒー専門店(店舗・ネットショップ）にてお買い求めください。
直径68㎜もしくは65㎜の丸型濾紙をご指定ください。

【使用上の注意】
・水がかかる場所、水のある場所で使用しないでください。水がかかった場合は速やかに拭き取ってください。水が本体のMDFに浸透し、変形することがあります。また、外側が水に濡れたままのコーヒー豆用トレーやコーヒーポットを本体フレームに設置しないでください。必ず、完全に水気を拭き取ってから、本体フレームに設置してください。
・平らな場所に設置してください。
・コーヒーポットの適正容量は600ccです。700cc以上の水を②ウォータータンクにセットするとあふれることがありますのでご注意ください。

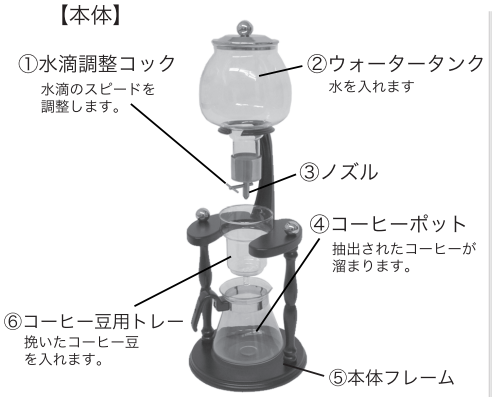
商品サイズ　約20×20×54（cm）

材質　天然木　MDF　ガラス　ステンレス　PP　ナイロン



【製品各部の名称と機能】　※まず、商品がそろっているかご確認ください。

【本体】




【付属品】

コーヒーポット用キャップ

丸型濾紙　6枚　直径68㎜

布フィルター　1個

【使用方法】　開封後は、各部（フレーム以外）を中性洗剤で水洗いしよく乾燥させてから、ご使用ください。

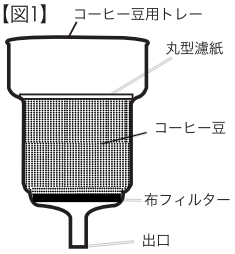
**1.** P1の左図のように製品を組み立て平らな場所に設置します。

**2.** P1「⑥」のトレーの底に布フィルターを敷きます。（図1）
布フィルターはヒモが付いている方が下になるようにセットしてください。

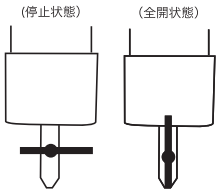
**3.** 布フィルターの上に挽いたコーヒー豆を入れます。注いだ水が漏れないように出口を手で押さえながら適度に水を注ぎ、豆全体に水が浸透するようにまんべんなく混ぜ合わせます。水は50gの豆に対して70ccくらいが目安です。（豆の挽き加減や種類によって大きく変わりますのでご使用を重ねることで適量をつかんでください）。豆全体に水が浸透していなければ、濃いコーヒーは抽出されません。必ず豆全体に水が浸透するように適度にペースト状にしてください。

※豆の量は、P5を参照してください。
※豆に均等に水を浸透させるコツ
用意した豆を数回に分けてP2の⑥コーヒー豆用トレーに入れ、水を注ぎ混ぜ合わせます。
少量ずつ混ぜ合わせることで、均等に全体に水を浸透させることができます。

【図1】



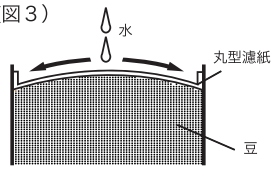

【図2】






**4.** 水が豆にまんべんなく浸透したら、豆の表面を平らもしくは緩やかな山なりに整えた後に軽く押さえ、上に丸型濾紙を乗せます（図1）。中心をへこませると水は中心にばかり流れますので、必ず表面は平らもしくは山なりにしてください。水が丸型濾紙に浸透したら豆の表面にぴったりと濾紙がフィットするように手で軽く押さえてください(図3)。濾紙を伝って水が豆全体に広がるようにするためです。

(図3)




**5.** コックが横を向いていることを確認し（図2）、P2の②ウォータータンクに水を入れます。
※量についてはP5を参照してください。

**6.** P2の①コックを開き、水滴のスピードを調整します。目安は、1〜2秒に1滴です。コックは縦にひねるにつれて水滴の速度が増します。（図2）
※豆全体に均等に水を行き渡らせるために、適度にトレーを回して水滴の落ちる位置を変えてください。
※タンクの水が減り水圧が低くなると、水が落ちる速度が遅くなったり止まったりしますので定期的に再調整をしてください。約2時間に一度の調整が理想です。

**7.** 4〜6時間かけてゆっくりと抽出します。（5〜6人用）

**8.** 抽出が終了したら、コーヒーポットにキャップをし、そのまま冷蔵庫に保存してください。
※コーヒーポット内のコーヒーは上面と下面では濃さが異なりますので、軽くかき混ぜてからお召し上がりください。
※抽出したコーヒーをホットで召し上がる場合は、一旦コーヒーカップに移してからレンジで温めるなど抽出したコーヒーを沸騰させないように注意してください。



## ●ワンポイントアドバイス

【豆の種類】

挽き方は、細挽きの深煎り豆（フルシティー・フレンチ・イタリアン）をおすすめします。アイスコーヒーの場合も深煎りであれば、コクのあるまろやかな水出しコーヒーができます。焙煎度は、低いほど酸味や生豆の生臭さが残り、高いほどコク・苦みが強くなります。下表を参考に豆をご購入ください。

| 浅炒り ◀ | | | 焙煎度 | | | | ▶ 深炒り |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ライト | シナモン | ミディアム | ハイ | シティー | フルシティー | フレンチ | イタリアン |

【水の種類】

軟水をおすすめします。水道水は軟水です。カルキ抜きをした軟水をご使用ください。市販の水をご使用になる場合も軟水をお買い求めください。硬水の多く含まれるカルシウムやマグネシウムなどの鉄分は、コーヒーの成分（カフェイン・タンニン）の抽出が妨げられるため、コーヒーに適した水とはいえません。
苦みを追求される場合は硬水、まろやかさを追求する場合は軟水という使い分けもできます。

【量の目安】

豆は1杯あたり約10gが目安です。お好みによって増減してください。
水は、一杯あたり100〜120ccが目安です。豆への浸透および蒸発により抽出量に差が生じますので、豆の挽き具合および室温により適宜調整してください。

これらは目安であり決まったレシピはありません。ご使用を重ねることで自分好みのレシピを見つけることも、本商品の楽しみ方のひとつです。様々なパターンをお試しになり、ご自分の味を見つけてください。



【Q&A】

**Q1.** 水出しコーヒーって何？

A. 水で抽出するコーヒーのことでダッチコーヒーとも呼ばれます。戦前のオランダ領では苦味やえぐみの強い豆が栽培されていたために、コーヒーの苦味などの不要な成分を抽出しにくい方法として考案されたと言われています。カフェインなどの刺激成分が少なくコクがあり、さらに酸化しにくいコーヒーです。現在では、専門の喫茶店もあります。

**Q2.** 抽出されたコーヒーが薄かったのですが。

A. ペースト状にする際、豆全体に水をまんべんなく浸透させてください。
次は、コーヒー豆の量を増やす。水の量を減らす。水が落ちる速度を遅くする。豆をさらに細かく挽く。
いずれかの方法、もしくは全ての方法を試してみましょう。
また、抽出後冷蔵庫で冷やすと、まろやかさ・コクが深くなります。抽出直後のコーヒーは薄く感じますので、冷やしてから味を確認してみてください。一日寝かせるととより深い味わいになります。

**Q3.** 水が完全に落ちずにタンクに残っていたが、なぜでしょうか？

A. 故障ではありません。タンクの水の量が減ると水圧が低くなり、水滴の速度が遅くなったり止まったりします。
適度にコックを再調整してください。（可能であれば2時間ごとの調整がベストです）
・夜にセットする場合は、水が落ちる速度を少し早めにしてください。この場合、豆は多めが良いでしょう。

Q&Aは弊社ホームページにて、最新のものをご覧いただけます。
下記URLより、ご覧くださいませ。
http:///www.be-s.co.jp/



■製品サポートページ
まずはホームページで最新の製品情報及びサポート情報をご確認ください
http://www.be-s.co.jp/

■E-メールサポート
より的確、適切な対応を行うためE-メールサポートとさせて頂いております。
sp@be-s.co.jp

※弊社営業時間に速やかに返答させて頂きます（平日9:00〜17:00　土日祝休）

ビーズ株式会社
〒578-0956
大阪府東大阪市横枕西11番20号

Copyright (C) 2002-2006 BE-S CO.,LTD. All Rights Reserved.